Ensalada Llena de Brillo de Sol

Makes: 50 or 100 servings

	50 Servings		100 Servings	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Hojas de espinaca	6 lb		12 lb	
Cebolla morada, en rodajas		4 cebollas		8 cebollas
Pimiento (chile dulce) rojo, corte juliana		6 pimientos		12 pimientos
Pepino en rodajas		10 pepinos		20 pepinos
Naranjas, seccionadas		10 naranjas		20 naranjas
Vinagre de vino tinto		1/2 tza		1 tza
Mostaza de Dijon		2 Cda		4 Cda
100% Jugo de naranja		1/2 tza		1 tza
Aceite de oliva		1 tza		2 tzas

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**74**	
Total Fat	4.6 g	
Protein	2.2 g	
Carbohydrates	7.8 g	
Dietary Fiber	2.7 g	
Saturated Fat	0.6 g	
Sodium	59.2 mg	

Directions

1. Lave y desvene las espinacas para remover los tallos. Gírelas en el centrifugador de ensalada hasta que se sequen.
2. Quite la piel de la cebolla morada, córtela por la mitad longitudinalmente y rebánela en cortes delgados.
3. Corte longitudinalmente el pimiento rojo, removiéndole el núcleo y las semillas. Córtelo en tiras julianas.
4. Pele el pepino (opcional) y córtelo longitudinal. Córtelo en rodajas finas.
5. Pele la naranja, córtela en secciones y quítele las semillas.
6. Coloque ¾ taza de espinacas en una ensaladera grande y decórela con ¼ de taza de vegetales cortados y frutas.

**** Para la salsa:**

1. Combine en un tazón grande el vinagre y la mostaza.
2. Añada el jugo de naranja y bátalo lentamente a mano en el aceite hasta que esté totalmente incorporado.
3. Incorpore el aderezo sobre la ensalada y mézclela bien para cubrirla uniformemente. Sírvala inmediatamente.